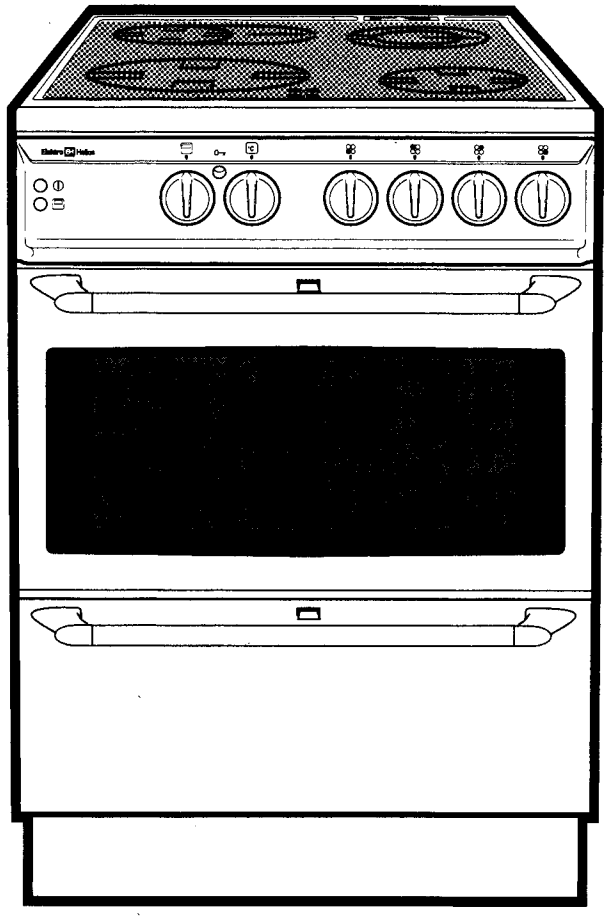
Helios
ORIGINAL
1919
Made in Sweden

Spis

B R U K S A N V I S N I N G



SK 636-5
SK 736-5

Elektro Helios

821 01 70-03/4

⚠ Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna. Om du använder och sköter din spis rätt, kommer du att ha lång glädje och nytta av den. Ge speciellt akt på säkerhetstexten märkt med ⚠, så att du inte i onödan skadar dig själv, andra eller spisen. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person.

Installation

Installationsarbeten, ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv. ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning

Barn

Kontrollera barnsäkerheten:
Kastrullskyddet ska vara monterat samt luckspärrarna i funktion. Dessutom måste det finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Håll barn under uppsikt.

Sätt spärrknappen i funktion. När spisen inte används låser du tvåfunktionsspärren. Om någon då vrider på ett vred fungerar inte spisen.

Kärl, värmezoner och ugn blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador.

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan. Varm luft strömmar ut.

Placera alltid kastrull och stekpanna med handtaget innanför spiskanten.

Användning

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid rengöring och överkok tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen via säkringarna eller lossa stickproppen från vägguttaget. Kontakta service för reparation.

Lägg inte papper, plast o.d. på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet, plasten att brinna/smälta.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten.
KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll respektive ugn.

Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten, dvs. som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred ska vara nollställda.

Rengöring

Håll glaskeramikhäll och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Ta genast bort överkok från den heta hällen. Spill av socker och sockerhaltiga maträtter (marmelad, saft o.d.), smält plast och aluminiumfolie kan skada hällen.

Var försiktig så att du inte skadar luckglaset vid rengöring. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

Service och ev. reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning

Hjälp till att undvika olyckor när spisen ska skrotas: Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från spisen och sätt spärrarna ur funktion.

Innehållsförteckning

Säkerhet 2

FÖR ANVÄNDAREN

Bekanta dig med:

Spisen 4
Glaskeramikhällen 5
Ugnen 5
Förvaringslådan 5
Säkerhetsutrustningen 6
Tillbehören 7

Före första användning:

Rengör plåtarna/långpannan 7
Bränn av ugnen 7

Så här använder du:

Tvåfunktionsspärren 8
Glaskeramikhällen 9
Luckspärren 10
Ugnen 10

Så här sköter och rengör du:

Emaljen 14
Glaskeramikhällen 14
Ugnen 14
Varmluftsfläkten 15
Lamporna 16
Förvaringslådan 16

Konsumentköp EHL 17
Service och reservdelar 17

Råd och tips vid

Praktiska problem 21
Tekniska problem 22

Tabell för

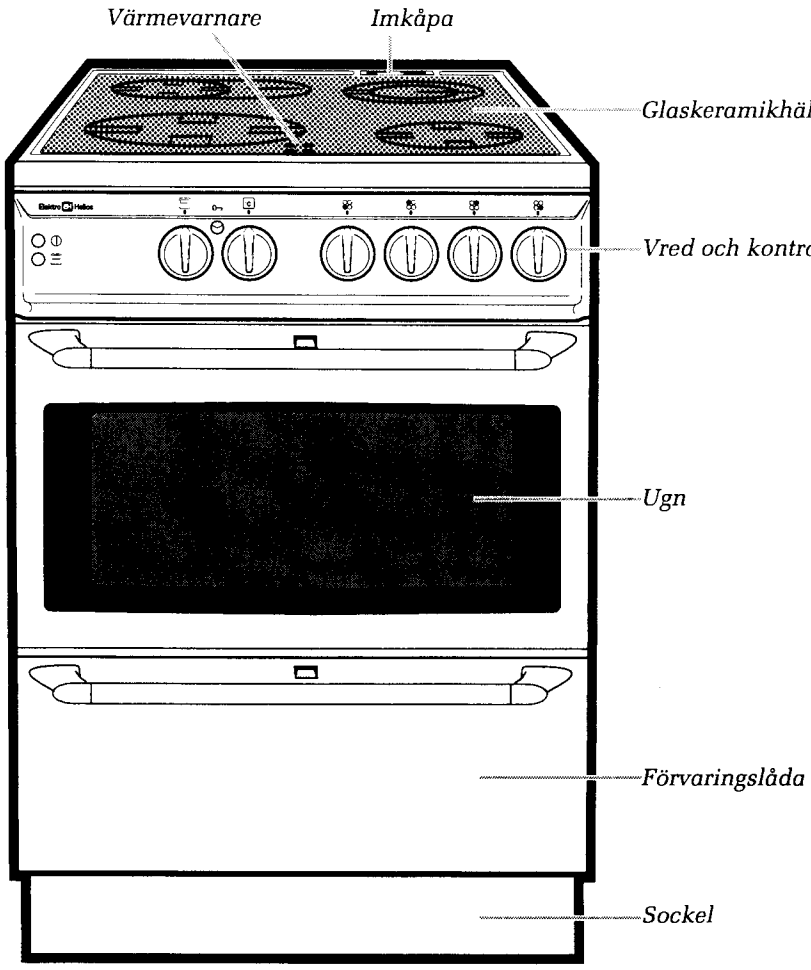
Bakning 23
Matlagning/Grillning 24

FÖR INSTALLATÖREN

Uppackning 17
Tekniska uppgifter 18
Elektrisk anslutning 18
Installation 19

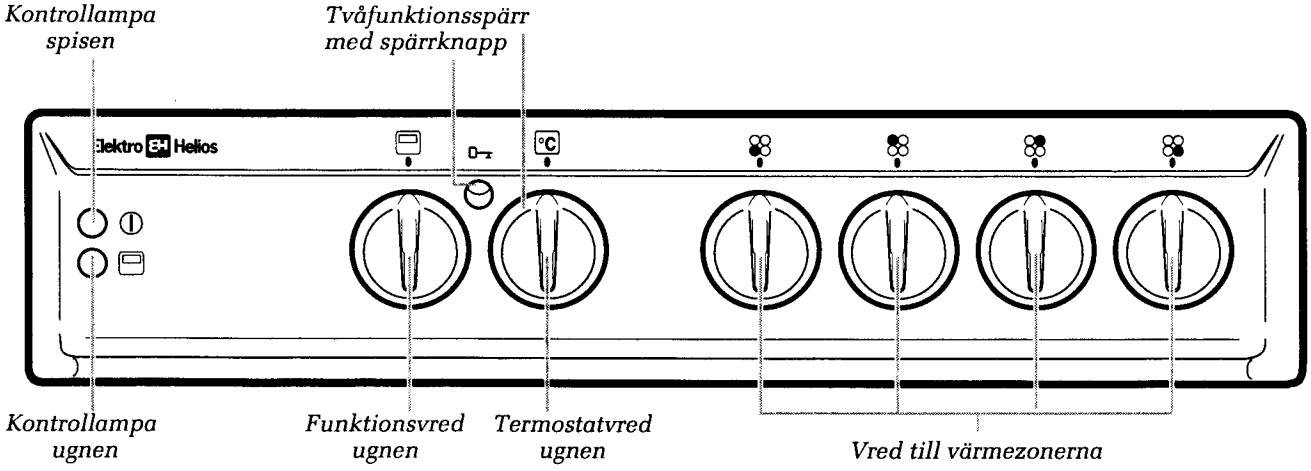
Bekanta dig med:

Spisen



Spisen har hjul baktill för att underlätta förflyttning vid städning. Ta tag i luckhandtaget (öppna inte luckan), lyft försiktigt och dra sedan ut spisen.

Vreden och kontrollamporna

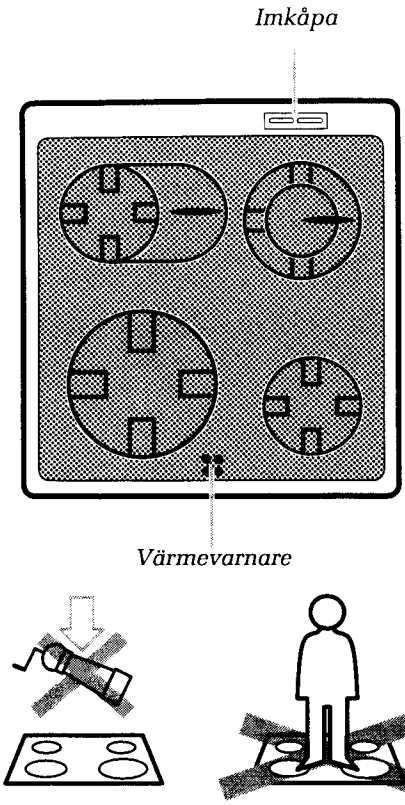


Glaskeramikhällen

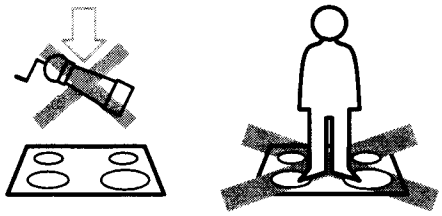
Glaskeramikhällen har fyra värmezoner, som under användning "lyser" respektive "slocknar", när effekten slår till och från, i olika långa tidsperioder beroende på vredinställning. Gäller även på maxläge, men då för att förhindra överhettning.

De två bakre zonerna kan varieras i storlek. Vänstra zonen kan du använda med 140 mm diameter eller oval 250 mm för t.ex. en fiskgryta. Högra zonen kan användas med 120 eller 180 mm i diameter.

Värmevarnaren består av fyra lampor. Var och en lyser, även om vredet är nollställt, så länge motsvarande zon är varmare än ca 55°C.



Glaset i hällen är hårt, slätt, härdigt mot värme, kyla och temperaturchocker, men – som allt glas – känsligt för slag, speciellt av kantiga föremål. Undvik därför att ha något ovanför spisen, som kan ramla ner och spräcka hällen t.ex. kryddkvarnar. Stå aldrig på hällen, t.ex. vid byte av en glödlampa i taket, eftersom hällen inte är gjord för att tåla onormal belastning.



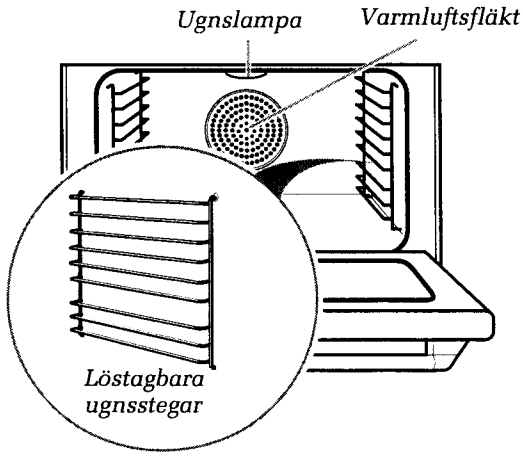
Ugnen

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbottnen. Folien hindrar undervärmen och det kan leda till skador på emaljen p.g.a. överhettning.

Ugnen har slät emalj och fem värmesystem

- över/undervärme
- varmluft
- varmluftsgratinering
- grill
- S snabbstart

Glasluckan har dubbla glas med ett värmereflekterande skikt. Det yttre glaset kan du lätt ta bort vid rengöring.



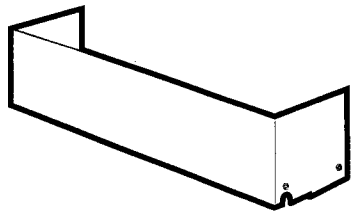
Förvaringslådan

Under ugnen finns en förvaringslåda för spisens tillbehör. Lådan är försedd med luckspärr, samt en spärr i bakre kanten som förhindrar att den kan dras ut för långt.

Säkerhetsutrustningen

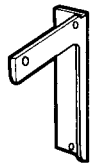
Spisen uppfyller kraven enligt Svensk Standard på barnsäkerhet, om

- godtagbara avställningsytor, min. 400 mm breda, finns på båda sidor om spisen
- kastrullskyddet är monterat
- luckspärrarna är i funktion.



Kastrullskyddet monteras för att göra det svårare för barn att nå t.ex. ett kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig.

Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.

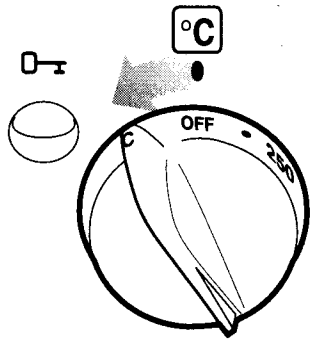


Tippskyddet ska vara monterat för att spisen inte ska kunna tippa vid onormal belastning, t.ex. om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka.

Luckspärren gör det svårare för barn att öppna luckan/lådan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov t.ex. skrotning kopplas ur.

Tvåfunktionsspärren

Spärren är inbyggd i termostatvredet och har dubbla funktioner. Välj efter säkerhetsbehov om du vill använda spärren med enkel– eller dubbelfunktion. Obs! Huvudströmmen till spisen är inte bruten. Den röda kontrollampan lyser som vanligt om vreden inte är nollställda.



Enkelfunktion

Strömmen till spisens funktioner är bruten när termostatvredet är inställt på OFF. Varken **värmezoner** eller **ugn** fungerar, även om någon av misstag vridit på ett vred.

Dubbelfunktion

Är spärrknappen dessutom i funktion, gör du det ännu svårare för barn att "använda" spisen. Då krävs det tvåhandsgrepp – som barn har svårt att klara – för att sätta på spisen.

Tillbehören

- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- ugnsgaller
- tippskydd inkl. monteringsdetaljer, art.nr 300 13 90-09
- rakbladsskrapa samt rengöringsmedel för glaskeramikhällen
- kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer
  – art.nr 305 10 52-21, för 60 cm bred spis
  – art.nr 305 10 52-22, för 70 cm bred spis.

Före första användning:

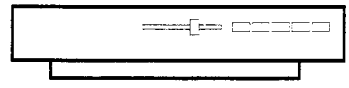
Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för person- och/eller egendomsskada. Tippskyddet ska vara monterat. Kontrollera barnsäkerheten: Kastrullskyddet ska vara monterat samt luckspärrarna fungera. Dessutom måste det finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Håll barn under uppsikt.

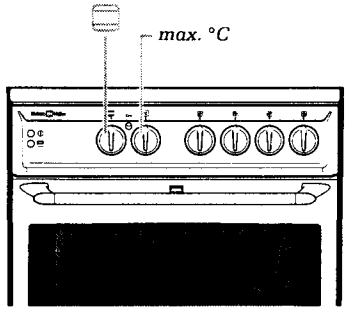
Rengör plåtarna/långpannan

Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och ev. handdiskmedel. Skölj sedan och torka av.

Bränn av ugnen

1. Sätt på ⊟ över/undervärme samt maximal temperatur. Ugnsluckan ska vara stängd.
2. Ventilera väl med hjälp av t.ex. köksfläkten.
3. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
4. Torka med varmt vatten och diskmedel av ugnen, stegarna och insidan av ugnsluckan. Torka torrt.





Så här använder du:

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid rengöring och överkok tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen via säkringarna eller lossa stickproppen från vägguttaget. Kontakta service för reparation. Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.
Lägg inte papper, plast o.d. på hällen. En av misstag påsatt värmezon kan få pappret, plasten att brinna/smälta. Värmezonen blir vid användning mycket varm. Beröring kan ge brännskador. Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll. Kontrollera att värmezonerna är avstängda när de inte används, samt lås tvåfunktionsspärren.

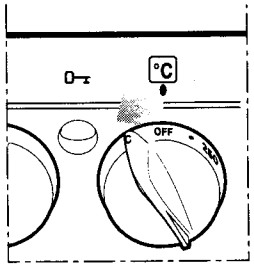
Tvåfunktionsspärren

Med enkelfunktion

För att "**låsa**" spärren (se bild A) vrider du termostatvredet moturs till "OFF".

För att **frigöra** spärren vrider du vredet medurs tills °C åter står i läge "klockan 12". Du kan nu använda spisen som vanligt. Tänk på att någon kan ha vridit på vreden medan spärren var låst, så kontrollera att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna.

A

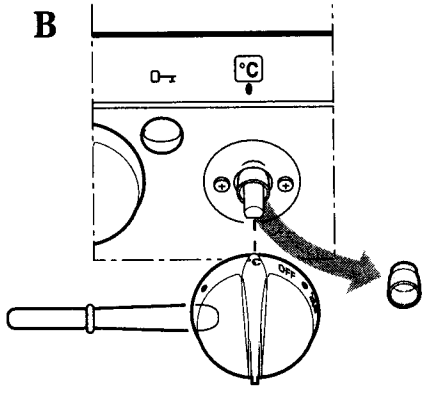


Med dubbelfunktion

Innan du använder den här funktionen första gången måste du sätta spärrknappen i funktion (se bild B):

1. Kontrollera att termostatvredet är "nollställt" dvs. °C står i läge "klockan 12".
2. Sätt en bordskniv bakom vredet och bryt lätt för att avlägsna det.
3. Ta bort den röda hylsan.
4. Sätt tillbaka vredet "nollställt".

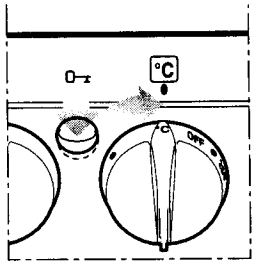
B



I fortsättningen behöver du bara göra så här:
För att **låsa** spärren (se bild A) vrider du termostatvredet moturs till "OFF".

För att **frigöra** spärren (se bild C) krävs tvåhandsgrepp. Tryck ner spärrknappen, håll den nedtryckt medan du vrider ugnens termostatvred medurs tills °C står i läge "klockan 12". Du kan nu använda spisen som vanligt. Tänk på att någon kan ha vridit på vreden medan spärren var låst, så kontrollera att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna.

C



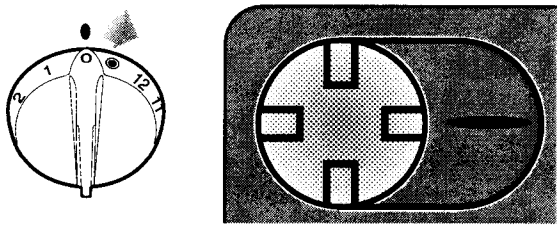
Glaskeramikhällen

Var och en av spisens fyra värmezoner styrs med ett vred, som har steglösa lägen markerade från 0–12, där 12 ger den högsta värmen. Så snart du vrider på ett vred lyser spisens röda kontrollampa.

Hällen och kastrullens/stekpannans botten ska vara torr och ren när du sätter kärlet på en värmezon. Ställ sedan in ett läge på vredet till värmezonen du valt. Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget och sedan vidarekoka på en lägre inställning. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll, att välja rätt läge. Använd gärna lock för att minska energiförbrukningen.

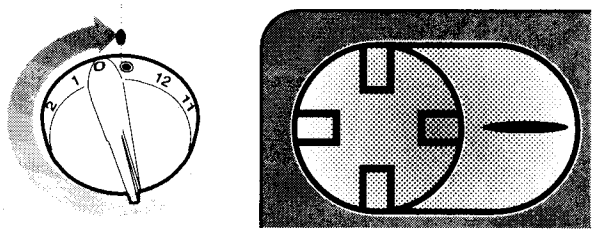
Ändring av zonstorlek

Med vreden till de bakre zonerna kan du ändra zonernas storlek. Högra zonen kan användas med 120 eller 180 mm diameter. Vänstra zonen med 140 mm diameter eller oval 250 mm för t.ex. fiskgrytor.



Gör så här om du vill använda den **mindre** zonstorleken:

- Vrid medurs fram till önskat läge mellan 1 och 12.
- Efter användning nollställer du vredet moturs.



Gör så här om du vill använda den **större** zonstorleken:

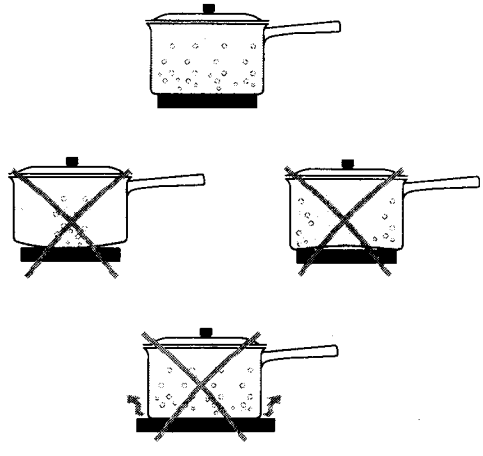
- Vrid medurs förbi ◉ efter 12,
- vrid därefter tillbaka till önskat läge mellan 12 och 1.

När du nollställer vredet, moturs, återgår zonen automatiskt till den mindre storleken.

Val av kärl

För att spara tid och därmed energi bör kastrullens-/stekpannans botten vara

- minst lika stor som zonen
- finmönstrad
- något konkav dvs. bukta inåt, eftersom den planar ut vid uppvärmning.

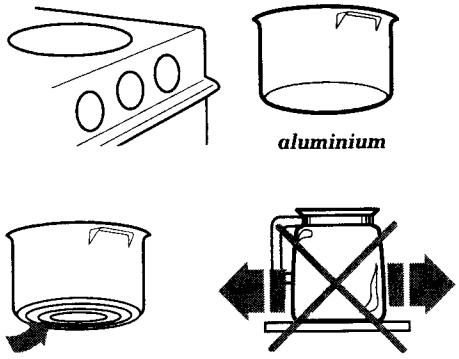


Kontrollera kärlets planhet genom att hålla upp det mot en lampa och dra t.ex. långsidan på en rak linjal mot botten. En bucklig botten förlänger koktiden och ökar energiförbrukningen.

En för liten bottendiameter ökar energiförbrukningen, samt risken för vidbränning vid överkok. Kastrullers och stekpannors material har mindre betydelse än bottendiameter och planhet när det gäller koktid och energiförbrukning.

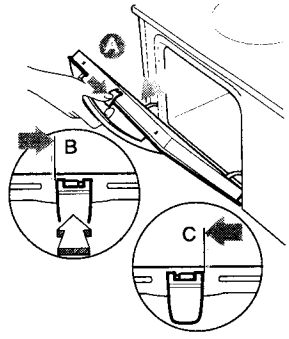
- Aluminium har god värmeledningsförmåga men kan lämna silverliknande fläckar på hällen. Fläckarna tas bort med det medföljande rengöringsmedlet.
- Koppar har större tendens att slå sig i varmt tillstånd än övriga material.
- Emaljerade bottnar (speciellt grovt mönstrade) och kastruller/kannor i glas kan, om de dras fram och tillbaka på hällen, slita mer på dekoren än andra typer av bottnar.
- Från lackerade kastruller kan lackflagor lossna och bränna fast på hällen.

Vid nyanskaffning av kastrull eller stekpanna är det lämpligt att välja något som rekommenderas för glaskeramikhäll. T.ex. rostfri kastrull med sandwichbotten, dvs. botten med lager av olika metaller.



Luckspärren

A. Tryck ner spärren när du ska **öppna** luckan.
B. När du vill sätta spärren **ur funktion**, kontrollera att ugnen inte är varm, tryck ner och för spärren på luckans överkant ett par mm till höger.
C. Om spärren inte är **i funktion**, för spärren på luckans överkant ett par mm till vänster.



Ugnen

Håll barn under uppsikt. Var försiktig när du öppnar ugnsluckan. Varm luft strömmar ut. Ugn och lucka blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador. Använd endast kärl som är avsedda för ugn. Nollställ ugnens funktionsvred efter användning och lås tvåfunktionsspärren.

I våra tabeller hittar du förslag på plåtplacering och ugnstemperatur. Vid temperaturväxling och/eller ojämn placering av bakverk på plåten finns en viss risk att den slår sig. Det gäller speciellt vid gräddning av pizza, scones eller liknande.

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbottnen. Folien hindrar undervärmen och det kan leda till skador på emaljen p.g.a. överhettning.

För samtliga funktioner gäller att den gula kontrollampan lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

I ugnen kan du använda:

belysning

över/undervärme, tak– och bottenelement inkopplade

varmluft, element runt fläkten inkopplat

varmluftsgratinering, grillelement i taket och varmluftsfläkt inkopplade

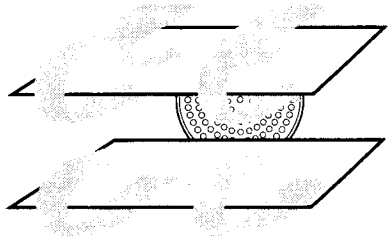
grill, grillelement inkopplat

S **snabbstart**, grill– och bottenelement inkopplade. Det tar ca sju minuter att värma upp ugnen till 200°C. Kan även användas vid gratinering.

Varmluft

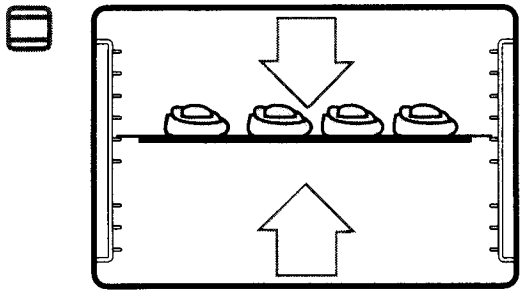
Ett element runt fläkten värmer upp luften, som sedan sprids ut i ugnen genom luftkanaler i ugnens bakre vägg. Den varma luften (pilar, se bild) cirkulerar i ugnen innan den åter sugs in genom fläktgallret.

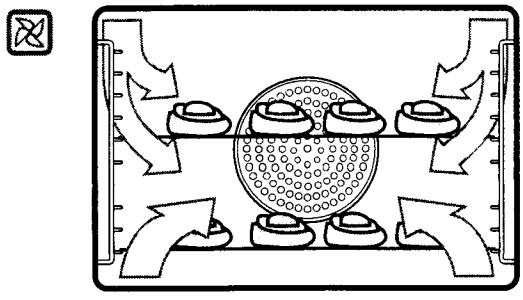
Plåtarna placerar du vanligtvis på fals 1 och 4. Men för 70 cm bred spis gäller fals 2 och 5. Använder du bara en plåt välj en av falserna. Temperaturen ska i regel vara ca 10% lägre än vid över/undervärme. Om 200°C rekommenderas ställ då in en temperatur som är ca 20°C lägre.



Bakning

Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provsticka ca 5 minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek. Ljusa aluminiumformar ger i regel ljusa resultat.

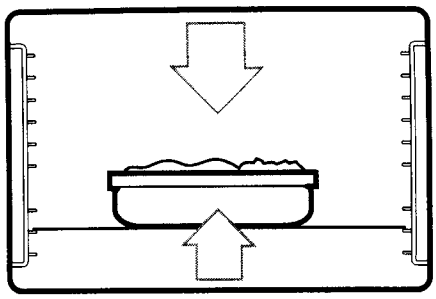




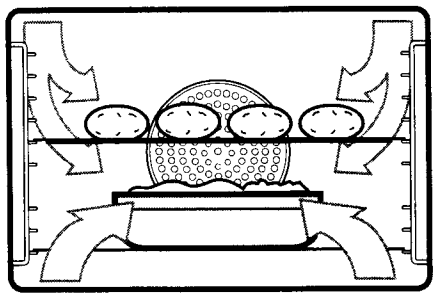
Över/undervärme ger jämn färgsättning över hela ytan. Med **varmluft** blir bakningen mer rationell, eftersom två plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid. Färgsättningen kan bli något ojämn.

Matlagning

Över/undervärme är i regel bäst vid matlagning på en fals. Följ tabellrekommendationerna.



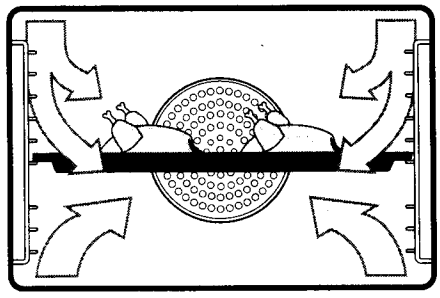
Varmluft använder du vid matlagning i flera nivåer samtidigt t.ex. köttfärslimpa, köttbullar och för tillagning av hela måltider, förrätt– huvudrätt– dessert. Tänk på att välja rätter som ska ha samma temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid, anpassar du insättningen i ugnen för att få dem färdiga i den ordning du önskar.



Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt både i **över/undervärme** och **varmluft.** Stekar av nöt, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men det tar lite längre tid. Välj en ugnssäker form med låg kant där köttstycket precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

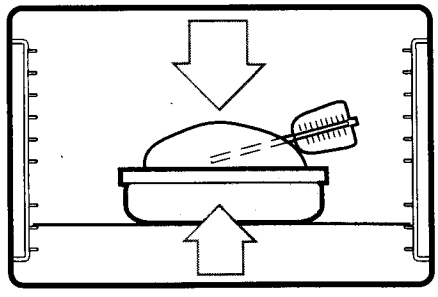
Om du använder stekpåse, klipp då hål i ett hörn på påsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ånga när påsen ska öppnas.



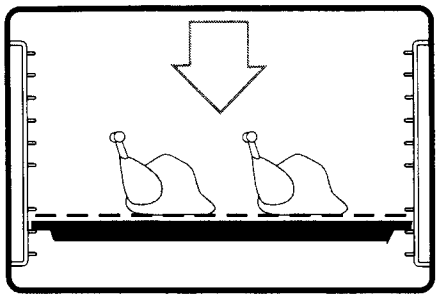
Användning av stektermometer

För bästa resultat måste stektermometern stickas in i köttet med spetsen mitt i den tjockaste delen, dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör helst hela röret vara inne i köttet. Tänk på att en termometer, som stöter mot fett eller ben, kan visa fel temperatur.

Ställ in steken på fals ett eller två i den förvärmda ugnen. När termometern visar önskad temperatur tar du ut steken. Temperaturen stiger sedan ännu några grader. Täck steken med aluminiumfolie och låt den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.



Grillning

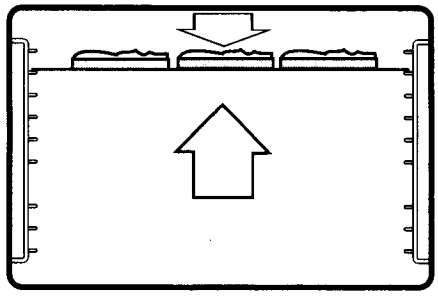


Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m.. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

Ställ funktionsvredet på och termostatvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter **3–5 minuters uppvärmning**. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.

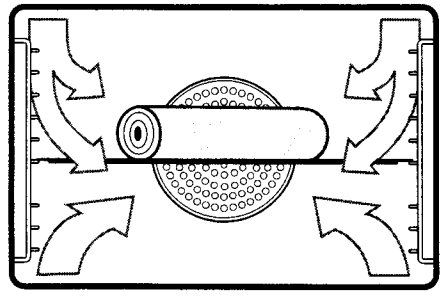
Snabbstart



Ställ funktionsvredet på S och termostatvredet på önskad temperatur. När kontrollampan slocknar väljer du önskad funktion på funktionsvredet.

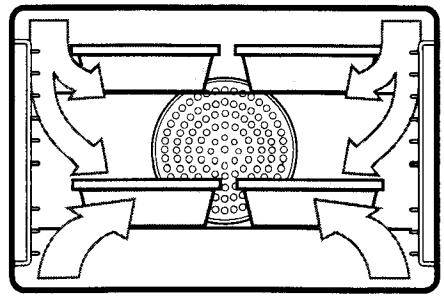
Snabbstarten kan med fördel även användas vid gratinering (färgsättning) av "låga" maträtter t.ex. varma smörgåsar och gratänger. Ställ då in temperaturvredet på maximal temperatur och sätt in rätten efter 3–5 minuter.

Upptining



Ställ funktionsvredet på . Vid upptining av kött, fisk, glaserade eller fyllda bakverk t.ex. rulltårta, ska **termostatvredet** vara **nollställt**.
Galler/plåtar kan placeras på flera falser om du har mycket att tina. Tid kan ej anges, prova med en provsticka.

Upptining/värmning av färdiglagad mat



Ställ funktionsvredet på och termostatvredet på 200°C. Maten tinas i täckta formar. Om du använder plastkärl, kontrollera att det tål minst 200°C. Ställ formarna på ugnsgaller. Tiden varierar beroende på mängd och typ av mat. När maten tinat, kan du med fördel använda en stektermometer för att värma till rätt temperatur.

Så här sköter och rengör du:

Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats. Kontrollera att kabeln inte kommer i kläm när spisen skjuts in efter rengöring bakom spisen. Håll glaskeramikhäll och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Nollställ samtliga ugnsvred vid byte av trasig lampa.

Emaljen

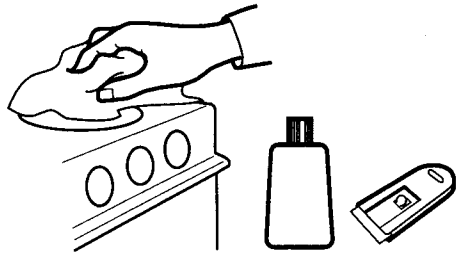
Rengör de emaljerade ytorna med en ren trasa, varmt vatten, och ev. lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel, som kan skada emaljen.

Glaskeramikhällen

Ta **genast bort överkok** från den **heta** hällen. Spill av socker och sockerhaltiga maträtter (marmelad, saft o.d.), smält plast och aluminiumfolie kan skada hällen.

En smutsig häll försämrar värmeöverföringen mellan kärl och häll. Torka därför av hällen efter användning med en fuktig trasa. Gör så här vid överkok eller om den är smutsig:

1. Ta bort fläckar o.d. med rakbladsskrapan.
2. Använd det medföljande rengöringsmedlet när värmevarnaren slocknat. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
3. Torka med en fuktig trasa bort ev. överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Om hällen är torr när den värms upp slipper du regnbågsliknande fläckar.

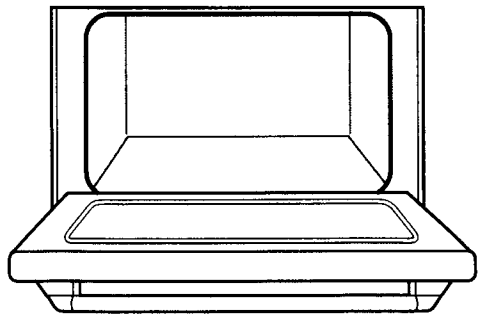


Använd aldrig skurmedel, repande svampar, ugnsrengöringsmedel o.d. på glaskeramikhällen.

Ugnen

Torka ur ugnen efter användning med varmt vatten och handdiskmedel. Gör så här om den är mycket smutsig:

1. Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, i ugnen.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ⊟ över/undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.

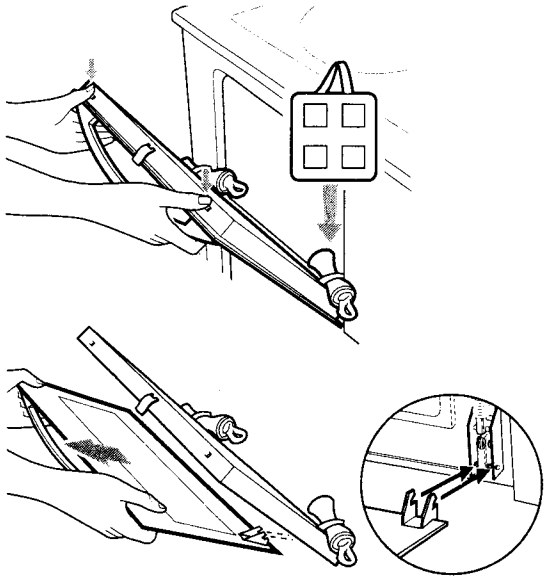


Ugnsluckan

Emaljen rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel. Använd ett fönsterputsmedel till glaset. Om det är mycket smutsigt kan du använda den medföljande rakbladsskrapan.

Rengöring mellan glasen

Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

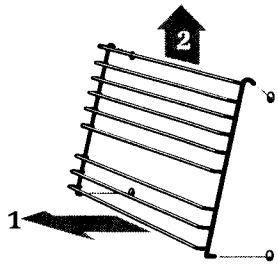


1. Kontrollera att luckspärren är i funktion innan du tar bort det yttre glaset.
2. Öppna sedan luckan och placera t.ex. hoprullade grytlappar mellan bågarna i gångjärnen (se bild). De hindrar luckan från att slå igen. Fäll sedan upp luckan.
3. Håll i luckhandtaget och tryck in de två fjädrarna på luckans övre kant, samt haka av glaset.
4. Efter rengöring hakar du åter i glaset (se bild) på den lilla "pinnen". Se till att glaset är fasthakat på båda sidorna.
5. Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck glaset på plats.
6. Avlägsna grytlapparna.

Ugnstillbehören

Lossa stegen i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut den. Diska stegar och galler för hand eller i diskmaskin. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras, ev. med tvållull.

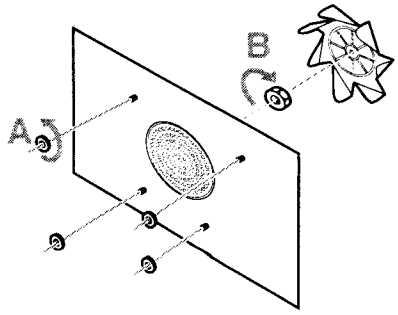
Plåt och långpanna rengörs efter användning med hushållspapper och ev. en bakplåtskrapa. De kan vid behov diskas för hand.



Varmluftsfläkten

Du kan demontera fläkten för rengöring, men var försiktig fläkthjulet har vassa kanter.

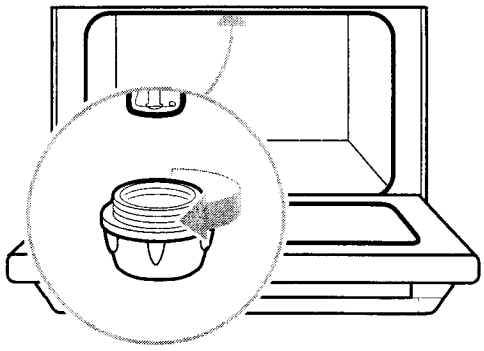
1. **Nollställ alla vred** och kontrollera att ugnen inte är varm.
2. Avlägsna väggen med fläktgallret genom att skruva loss de fyra muttrarna A.
3. Håll lätt i fläkthjulet och lossa mutter B medurs med hjälp av en liten skiftnyckel.
4. Handdiska fläkthjulet i varmt såpvatten.
5. Återmontera.



Lamporna

Byte av ugnslampa

1. Nollställ alla vred och kontrollera att ugnen inte är varm.
2. Skruva av skyddsglaset (se bild).
3. Skruva ur den trasiga lampan.
4. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230–240 V, 15 W, 300°C, med E14–sockel.
5. Återmontera skyddsglaset.



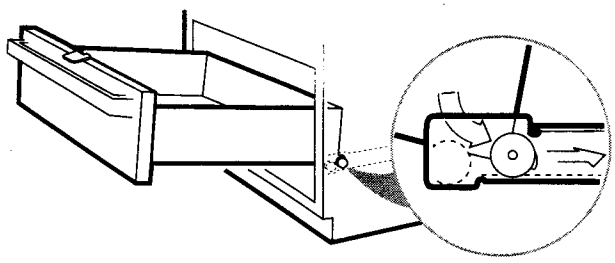
Kontrollamporna

Lamporna är av glimlampetyp och har normalt lång livslängd. Om de slutar fungera kontakta service.

Förvaringslådan

Du kan ta ut lådan för rengöring. Dra ut den en bit och ta sedan i sidorna och lyft lätt uppåt så att lådan går fri från spärren i bakkanten. Dra sedan ut lådan helt och lyft ur den.

Efter rengöring sätter du lådans hjul på konsolerna (se bild). Lyft upp lådan något den första biten när du skjuter in den, så hakar spärren inte fast i konsolen.



Konsumentköp EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL, samt övriga EHL bestämmelser som du får av säljaren.

Service och reservdelar

Service och reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. Se konsumentköp EHL.

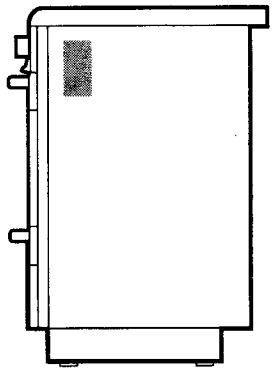
Det finns några enkla åtgärder som du själv får och kan göra om spisen inte fungerar tillfredsställande, se s. 21 och 22. Om problemet kvarstår kontakta service. Service och reservdelar erhåller du från AB Elektroservice (se "Hushållsmaskiner – Service" i telefonkatalogens Gula Sidor) eller hos återförsäljaren.

På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här nedanför så de finns tillhands om du behöver tillkalla service.

Modell .....

Prod. nr .....

Ser. nr .....



Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

Tekniska uppgifter

Med reservation för ändringar
Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktivet 89/336/EEG.

Modell	SK 636-5	SK 736-5	
Spänning	400V	230V	400 V
	MÅTT (mm)		
SPIS:			
bredd	597	697	697
höjd, vid leverans	900	850	850
djup	595	595	595
VÄRMEZONERNA:			
bakre vänstra	140 / 250	140 / 250	140 / 250
bakre högra	120 / 180	120 / 180	120 / 180
främre vänstra	210	210	210
främre högra	140	140	140
	VOLYM (liter)		
Ugn	48	55	55
	EFFEKT (W)		
SPIS TOTALT	10 332	10 215	10 332
VÄRMEZONERNA:			
bakre vänstra	1 100 / 2 000	1 100 / 2 000	1 100 / 2 000
bakre högra	900 / 1 800	700 / 1 700	900 / 1 800
främre vänstra	2 300	2 300	2 300
främre högra	1 200	1 200	1 200

LAMPOR

Kontrollampa av glimlampetyp
Ugnslampa med E–14 sockel, märkt 230–240V, 15W och 300°C.

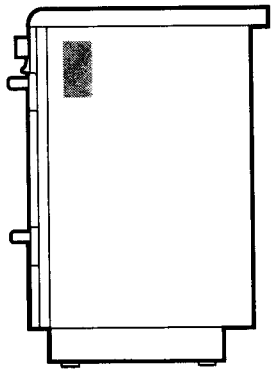
Elektrisk anslutning

⚠ Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Vi rekommenderar att spisen ansluts till något av följande alternativ.

Spänning		Säkring
230V	1N fas	25A
	3N fas	3x16A
400V	2 fas	16A
	3 fas	3x16A

Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).

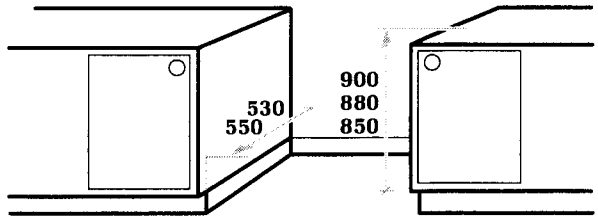


Installation

Installationsarbeten, ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv. ska utföras av behörig fackman. Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen. Undvik att spisen tippar vid onormal belastning, montera tippskyddet. Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm när spisen skjuts in på plats. Kontrollera barnsäkerheten: Kastrullskyddet ska vara monterat samt luckspärrarna i funktion.

Innan du installerar spisen bör du kontrollera att spisens mått stämmer överens med din övriga köksinredning. Mät därför arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild). Spisen kan även installeras intill en vägg alternativt ett högskåp.

Vid leverans är spisens sockel anpassad till en bänkhöjd på 850 resp. 900 mm och ett sockeldjup på 530 mm. Vid behov kan du ändra höjd och djup på sockeln så att spisen passar till en bänkhöjd på 850, 880 eller 900 mm och ett sockeldjup på 550 mm (se nedan).

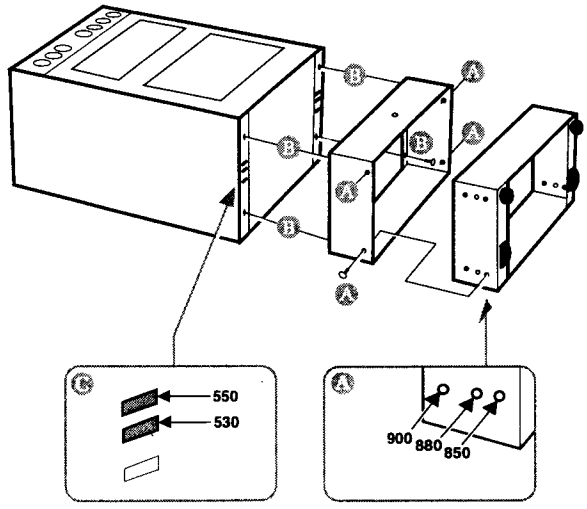


Ändring av sockelhöjd och -djup

Om du vill ändra båda måtten så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.

530 mm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

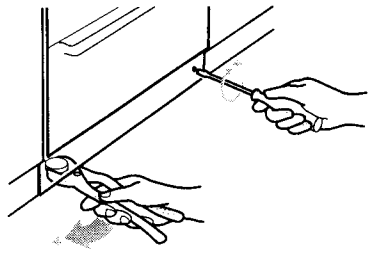
1. Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Om du endast vill ändra höjden dra då ut den inre sockeln en bit. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr.o.m. punkt 5.
   För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3. Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
4. Haka fast den yttre sockeln i läge 550 mm (se bild C). Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna) och skjut in den inre sockeln en bit.
5. Skruva åter i skruvarna A i något av hålen för 850, 880 eller 900 mm bänkhöjd (se bild A).
6. Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nästa sida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettet ska fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12 mm) spisens fötter och hjul. Använd en polygrip för att justera de främre fötterna och en kryssmejsel till de bakre hjulen.



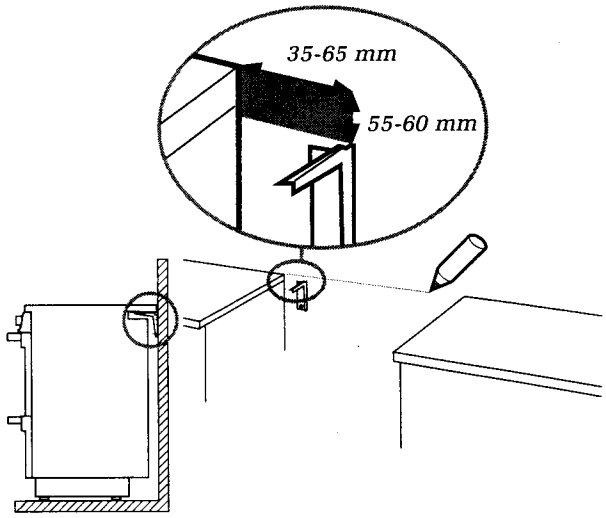
Montering av säkerhetsutrustning

Tippskyddet

Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.

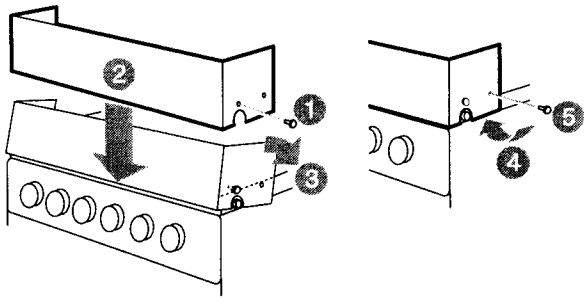
1. Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant (se bild).
2. Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (se bild). Mät ut var tippskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.

   OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.
3. Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.



Kastrullskyddet

1. Tryck in propparna i de främre hålen.
2. Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.
3. Vrid skyddet snett nedåt och
4. sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten.
5. Lås med de bakre propparna.



Råd och tips vid praktiska problem

Problem	Orsak	Åtgärd
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37°C, för torrjäst 45– 50°C.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl-/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt, och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Fel falsplacering i varmluft gör att luften inte kan cirkulera rätt.	Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.
	Temperaturen ska i regel vara ca 10% lägre med varmluft än med över/undervärme. Med varmluft blir färgsättningen något ojämn.	Kontrollera att du valt rätt temperatur.
	Snabbstarten är inkopplad.	Kontrollera att du ställt om funktionsvredet till önskad funktion.
Bakverk/maträtter blir ljusa	Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.	Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt ev. till mörkare formar.

Råd och tips vid tekniska problem

Gör inga ingrepp i spisen som kan orsaka skada på person eller produkt. Om problemet kvarstår efter nedanstående åtgärder, kontakta service.

Problem	Orsak	Åtgärd
Spisen fungerar inte.	Spisen får inte ström.	Kontrollera att tvåfunktionsspärren är frånkopplad (se s. 8). Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt. Kontrollera säkringen. OBS! En säkring per fas. Kontrollera att ev. jordfelsbrytare är tillslagen.
Luckspärren fungerar inte.	Spärren är inte satt i funktion.	Sätt spärren i funktion (se s. 10).
Det tar lång tid att koka/steka.	Olämplig kastrull, stekpanna.	Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t.ex. aluminium.
	Vredet felinställt.	Det är i regel lämpligt att koka-/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning.
Ugnslampan lyser inte.	Lampan är trasig.	Byt trasig lampa (se s. 16).
Glaskeramikhällen är flammig.	Fel rengöring av hällen.	Rengör hällen noggrant (se s. 14).

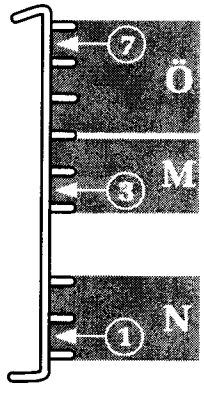
Bakning

	Placering*	Ugnstemperatur °C		Total tid minuter	
		▭	▨	▭	▨
MATBRÖD					
Bondbröd	N	225	200–225	30– 35	25–30
Bullar (råg, graham)	M	225	185–200	10– 12	10–15
Formbröd/limpor, lätta	N	200–225	185–200	30– 40	30–40
Hålkakor	M	200–225	185–200	10– 15	15–20
Kuvertbröd/småfranska	M	225–250	200–225	8– 12	8–12
Limpor, tunga	N	175–200	165–185	50– 60	50–60
Scones	M	225–250	200–225	8– 10	10–12
VETEBRÖD					
Bullar	M	225	200	8– 10	10–15
Längder/kransar	N	200–225	185–200	15– 20	15–20
Skorpor, färgsättning	M	200	175–200	10– 15	8–10
Skorpor, torkning	M	100	75–100	90–120	60–90
MJUKA KAKOR					
Muffins	M	225	200	10– 12	15–18
Rulltårta	M	225–250	200–225	5– 7	5– 8
Sockerkaka, lätt	N	175–200	170–190	35– 45	35–45
Sockerkaka, tung	N	150–175	150	50– 60	50–60
Tårtbotten	N	175–200	170–190	30– 40	30–40
SMÅKAKOR					
Maränger	M	100–125	100	40– 50	50–60
Mazariner	M	175–200	160–175	15– 20	15–20
Mördegskakor	M	175–200	175–185	5– 10	5–10
Pepparkakor	M	175	165	5– 7	5–10
Smördegskakor	M	200–225	185–200	5– 12	5–10

* = I varmluft i 60 cm bred spis om du använder 2 plåtar fals 1 och 4, en plåt valfritt mellan 1 och 4, i 70 cm bred spis om du använder 2 plåtar fals 2 och 5, en plåt valfritt mellan 2 och 5.

Ugnen har sju falser (se bild):
Ö = Övre delen av ugnen (fals 5–7)
M = Mitten av ugnen (fals 3–4)
N = Nedre delen av ugnen (fals 1–2).

Snabbstarten är inte lämplig att använda vid gräddning av småkakor och maränger. Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler och täck med en bakduk, om det inte är ett bröd som du vill ha en knaprig yta på.



Matlagning och Grillning

	Placering*	Ugnstemperatur °C			Total tid minuter	Köttets innertemp. °C
Biff, ca 1,5 cm	Ö			275	5– 7	
Bogbladsstek	N	175	160			75
Entrecôte, ca 1,5 cm	Ö			275	10	
Filé (fläsk, nöt, vilt)	N/M	175	160			55–60
Fisk						
– kokning	N	200	185			
– kokning i eget spad	N	100	100			
– stekning	N	200–225	200			
Fläskkarré	N	175	160			80–85
Fläskkotlett, ca 1,5 cm	Ö			250	12–15	
Fläskpannkaka	M	225	200			
Gratänger	N/M	225	200			
Grillkorv	Ö			275	5	
Hamburgare, fryst 100 g	Ö			275	8–10	
Karrékotlett, ca 1,5 cm	Ö			250	15–20	
Kyckling **	N/M	175	160–175			
Kyckling, halvor **	N			200–225	40–50	
Köttbullar i långpanna	M	225	200			
Köttfärslimpa	N/M	175–200	175			
Lever, ca 1,5 cm	Ö			275	8–10	
Omeletter	M	200–225	185–200			
Piroger	M	225	200			
Pizza	M	250	225			
Potatis, bakad	M	225	200			
Puddingar, lådor	N/M	200–225	185–200			
Revbensspjäll**	N	175	160–175	200-225		
Rostbiff	N	125	125			55–60
Skinka, färsk	N	175	160			70
Stek (nöt)	N	125	125			70–75
Stek (kalv, lamm, vilt)	N	175	160			70–75
Strömmingsflundra	M	225	200			
Suffléer	M	175–200				

* = Om du använder en plåt i varmluft, valfri placering mellan fals 1 och 4, om du använder två plåtar välj fals 1 och 4.
** = Välj den lägre temperaturen vid användning av grillkryddor eller –oljor.